





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro a 0°C	45,00 kg
Recortes de panceta -2 -4 °C	22,00 kg

#### SALMUERA:

PR0001946 Catalana	7,00 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,10 kg
Agua	33,00 L

### Proceso

---

1. Picar las carnes por la placa de 8 mm.
  2. Pasar a la amasadora y adicionarle todos los aditivos, ron y la trufa y a continuación el agua, mezclando al vacío si se tiene, hasta la total absorción (entre 5 y 10 minutos).
  3. Dejar en maceración en cámara, entre 3-5 °C durante 24 horas.
  4. Embutir en tripa cular de cerdo y cocer en caldera abierta a 75 °C hasta alcanzar 72 °C en el centro.
- 

**Lourdes Coll**  
**Directora de Garantía de Calidad**  
lcoll@pimursa.es